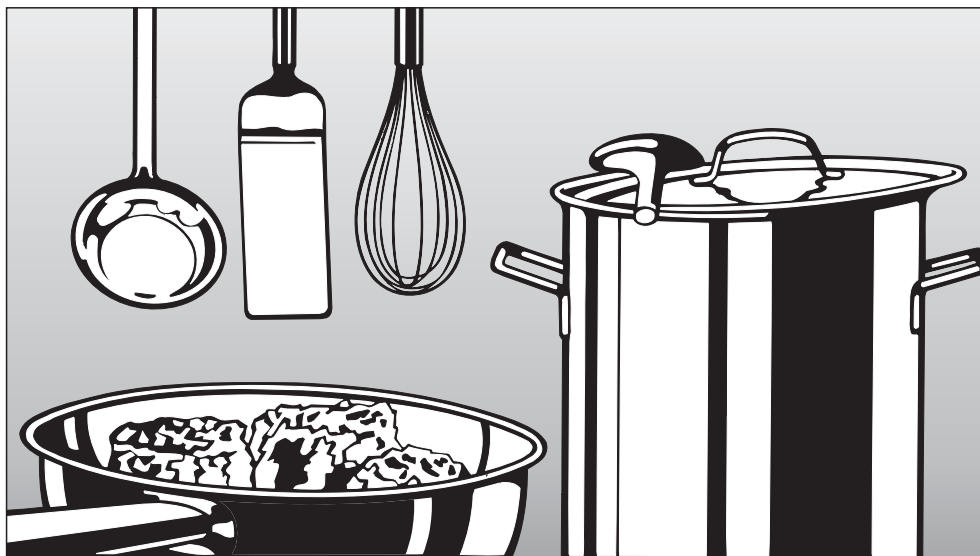
Sempre meglio

Istruzioni d'uso e di montaggio

Piani di cottura in vetroceramica KM 5600 / KM 5603 / KM 5604 KM 5607 / KM 5612 / KM 5613 KM 5617 / KM 5618

Informazioni importanti sulla garanzia al capitolo "Assistenza tecnica"

it - IT

Prima di installare e mettere in funzione l’elettrodomestico, leggere **assolutamente** le istruzioni per l’uso e il montaggio per evitare di danneggiare il prodotto o di mettere a rischio la propria sicurezza.

M.-Nr. 07 813 550

Indice

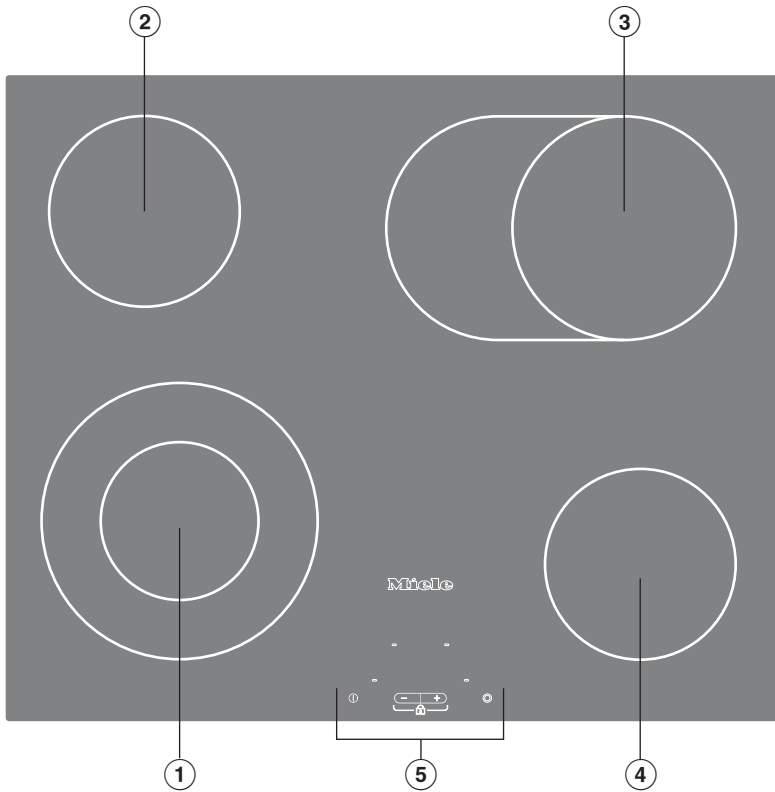
Descrizione

Modelli

KM 5600

①②③④ Zone di cottura a un cerchio

⑤ Pannello comandi

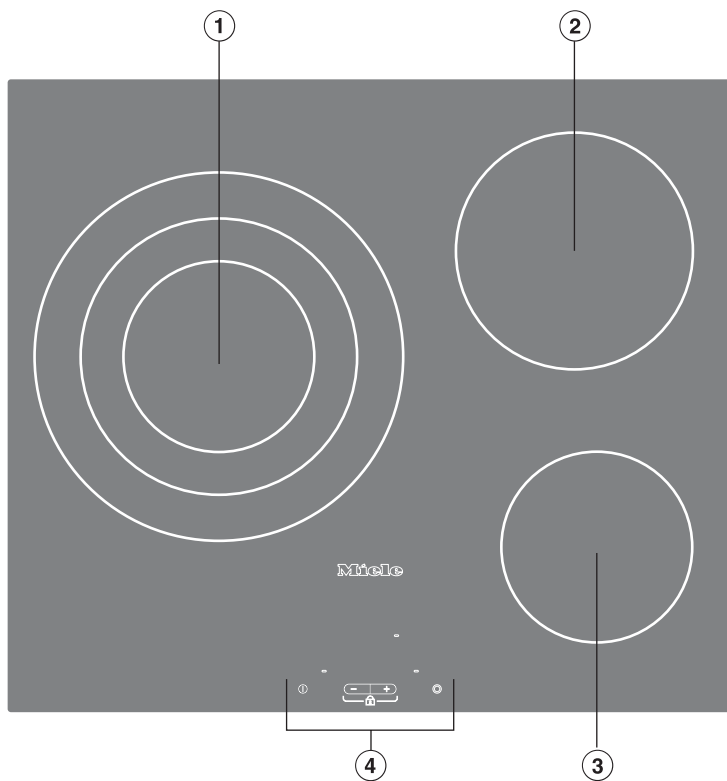
KM 5603

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura rettangolare

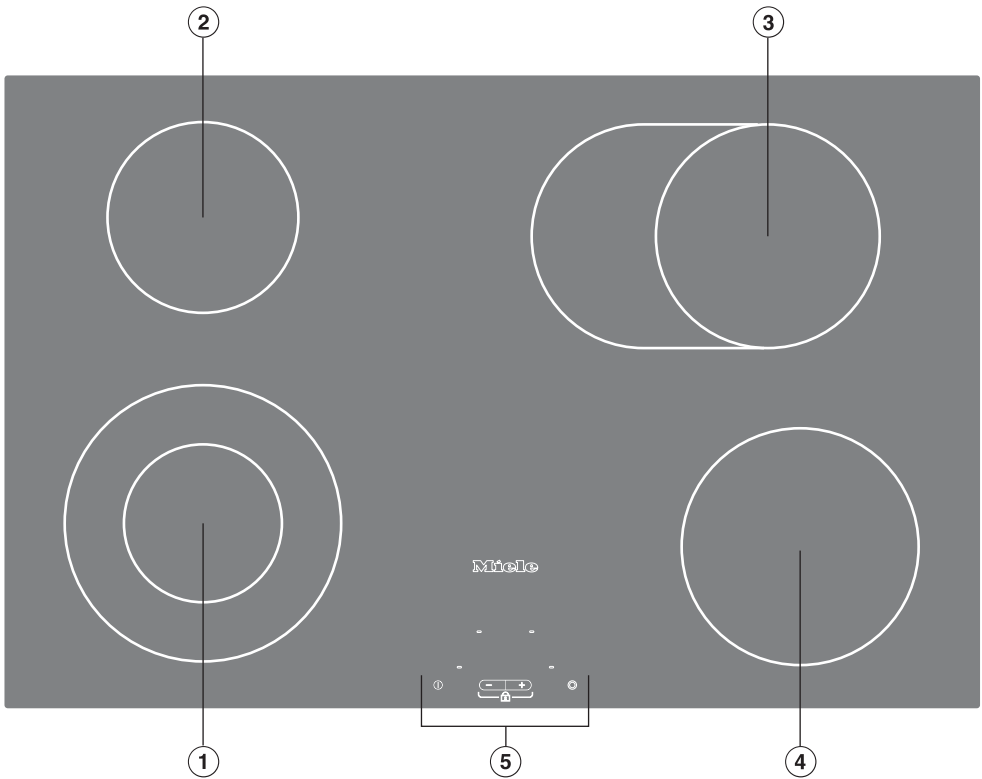
⑤ Pannello comandi

Descrizione

KM 5604

① Zona di cottura a tre cerchi

②③ Zone di cottura a un cerchio

④ Pannello comandi

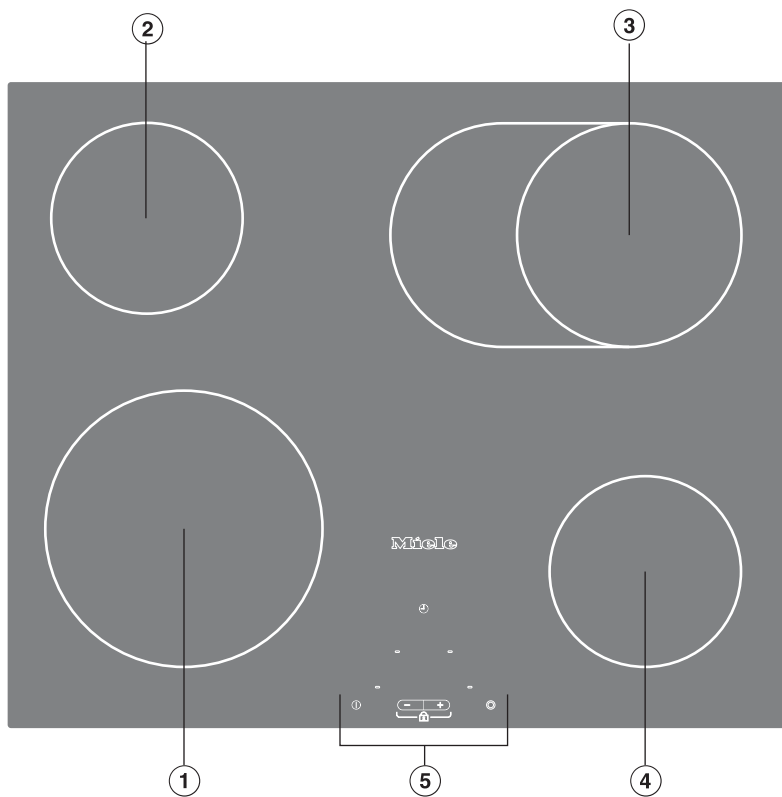
KM 5607

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura rettangolare

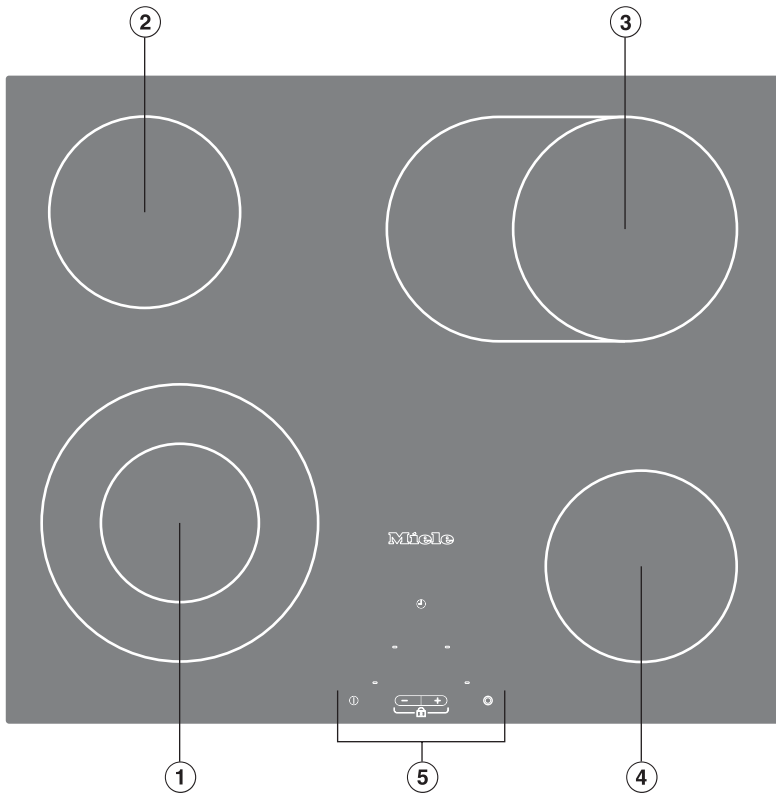
⑤ Pannello comandi

Descrizione

KM 5612

①②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura rettangolare

⑤ Pannello comandi

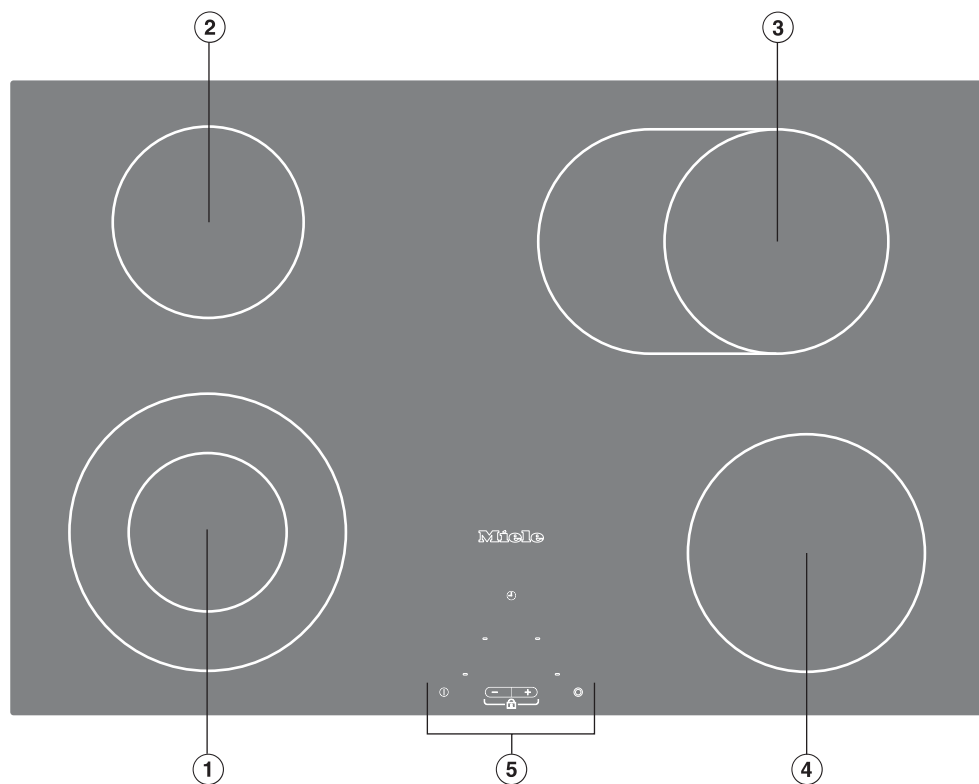
KM 5613

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura rettangolare

⑤ Pannello comandi

Descrizione

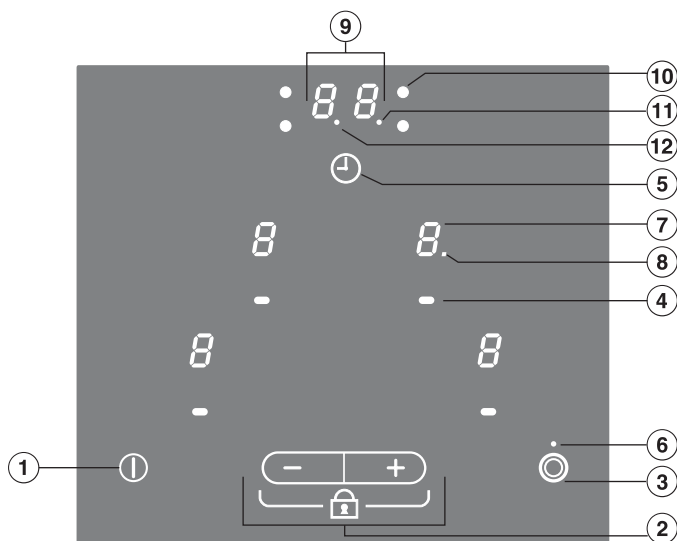
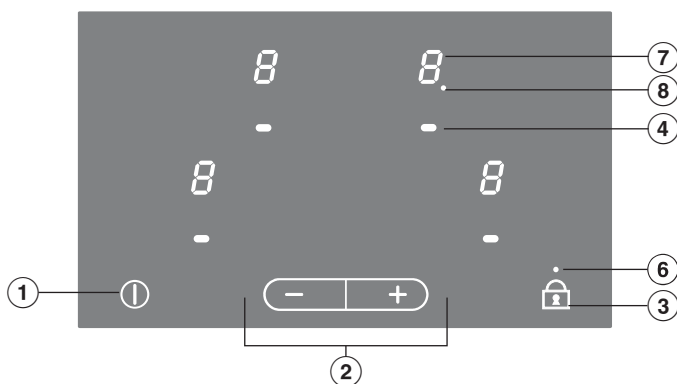
KM 5617 / KM 5618

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura rettangolare

⑤ Pannello comandi

Area comandi

Piani di cottura con zone ampliabili

Piani di cottura senza zone ampliabili

Descrizione

Tasti sensore

① Accensione/spegnimento del piano di cottura

② - Impostazione del livello di potenza
- Blocco (per apparecchi con zone ampliabili)
- Impostazione della durata (per apparecchi con timer)

③ ◎ Collegamento del secondo cerchio
🔒 Blocco

④ Scelta della zona di cottura

⑤ - Scelta del timer
- Spostarsi tra le funzioni timer
- Scelta di un orario per lo spegnimento
(v. capitolo "Spegnere automaticamente la zona di cottura")

Spie di servizio

⑥ - Blocco (per apparecchi senza zone ampliabili)
- Collegamento del secondo cerchio (per apparecchi con blocco)

Display zone di cottura

⑦

0	=	Zona di cottura pronta per il funzionamento
da 1 a 9	=	Livello di potenza
≡	=	Calore residuo
F	=	Guasto (vedi capitolo "Spegnimento di sicurezza")
A	=	Dispositivo automatico di inizio cottura per ampliamento dei livelli di potenza

⑧ Spia per dispositivo automatico di inizio cottura oppure livelli di potenza ampliati (vedi capitolo "Programmazione"), p. es. della zona di cottura posteriore destra

Display timer

⑨ Tempo

⑩ Spia per l'assegnazione delle zone di cottura, p. es. della zona di cottura posteriore destra

⑪ Spia timer

⑫ Spia per 30 minuti con timer impostato per oltre 99 minuti

Informazioni sulle zone di cottura

Zona di cottura	KM 5600		KM 5612	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
	18,0	1800	21,0	2200
	14,5	1200	14,5	1200
	21,0	2200	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	14,5	1200
		Totale: 6400		Totale: 7000

Zona di cottura	KM 5603 / KM 5613		KM 5607 / KM 5617 / KM 5618	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
	12,0 / 21,0	750 / 2200	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5	1200	14,5	1200
	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
	14,5	1200	18,0	1800
		Totale: 7000		Totale: 7600

Zona di cottura	KM 5604	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
	14,5 / 21,0 / 27,0	1050 / 1950 / 2700
	18,0	1800
	14,5	1200
		Totale: 5700

Questo piano di cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio prima di mettere in funzione il piano di cottura. Contiene informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso previsto

▶ Questo piano di cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico qualora installato in ambienti lavorativi come ad esempio:

- negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi,
- alberghi, pensioni e strutture ricettive similari, solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

▶ L'apparecchio deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per preparare e scaldare pietanze. Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde di danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate dell'elettrodomestico.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Bambini in casa

▶ Servirsi del dispositivo di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano di cottura. non permettere che vi ci giochino.

▶ I ragazzini più grandi possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso scorretto dell'apparecchio.

▶ Il piano di cottura è molto caldo quando è in funzione e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato.

▶ Conservare fuori della portata dei bambini, quindi non in vani sopra o dietro il piano di cottura, oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio. Pericolo di ustioni.

▶ Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie di pentole e padelle a lato sulla superficie di lavoro in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni. Una speciale barriera protettiva (reperibile presso i rivenditori specializzati) impedisce che ciò accada.

▶ Alcuni componenti dell'imballaggio (come il nylon o il polistirolo) possono essere pericolosi. Pericolo di soffocamento. Conservare l'imballaggio fuori della portata dei bambini e provvedere al più presto al suo smaltimento.

Sicurezza tecnica

▶ Prima di procedere all'incasso controllare se il piano di cottura presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato; è pericoloso per la sicurezza.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. È molto importante assicurarsi che questa premessa sia verificata, perché fondamentale per la sicurezza.
In caso di dubbio, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. La casa produttrice non risponde dei danni (es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

▶ Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica.
Se i dati non dovessero corrispondere l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbio, rivolgersi a un elettricista.

▶ Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

▶ Non aprire mai l'involucro del piano di cottura.
L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono mettere in pericolo l'utente e causare anomalie di funzionamento.

▶ Lavori di installazione e manutenzione nonché riparazioni devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi seri pericoli per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

- l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito,
- i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati,
- il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica;
  per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

▶ Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice altrimenti nel caso di eventuali successivi danni la garanzia non è più valida.

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali la casa produttrice garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

▶ Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perchè danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.

▶ Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

▶ Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccarlo dalla rete elettrica. Pericolo di scossa elettrica.

Impiego corretto

▶ L’apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

▶ Rimanere sempre nelle vicinanze del piano di cottura quando è in funzione.
Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica per i quali il produttore non si assume la responsabilità.
Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

▶ Se olio o grasso dovessero incendiarsi, non utilizzare acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o similari.

▶ Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. Le temperature elevate possono incendiare oggetti facilmente infiammabili situati nelle immediate vicinanze. Inoltre si riduce la durata di vita dell'apparecchio.

▶ L'area comandi e la cornice o il bordo del piano di cottura (per piani con modanatura inclinata dei bordi) possono diventare molto caldi a seconda dei seguenti fattori: tempo in cui il piano rimane in funzione, livello/i di potenza alto/i, stoviglie di grandi dimensioni e numero delle zone di cottura in funzione.

▶ Si consiglia di proteggere le mani dal calore usando delle apposite manopole, presine o similari. Il tessuto delle manopole o presine non deve essere bagnato o umido. L'umidità aumenta infatti la conducibilità termica e il rischio di ustionarsi.

▶ Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono arrivare alla cappa e incendiarla.

▶ Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
Quando il piano di cottura è acceso, se è ancora caldo o se viene acceso accidentalmente, oggetti in metallo possono riscaldarsi (pericolo di ustionarsi). Altro materiale appoggiato sul piano di cottura potrebbe fondere o incendiarsi. I coperchi umidi potrebbero fissarsi sul piano per l'effetto ventosa.
E' quindi consigliato spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

▶ Non coprire mai l'apparecchio con un panno oppure con una pellicola protettiva. La temperatura potrebbe essere talmente alta da causare un incendio.

▶ Non utilizzare stoviglie in materiale plastico oppure carta stagnola. Temperature particolarmente alte possono fondere questo tipo di materiale. Pericolo d'incendio.

▶ Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.

▶ Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.

▶ Stoviglie di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono causare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

▶ Non riscaldare mai pentole e padelle senza contenuto, se non espressamente consentito dalla casa produttrice. In caso contrario il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

▶ Tenere sempre pulito il piano in vetroceramica. Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiare il piano.

▶ Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sull'area comandi. L'elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.

▶ Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.

▶ Eliminare subito i resti di pietanze eventualmente traboccate sull’apparecchio durante la cottura affinché non si incrostino sulla superficie; prima di appoggiare le pentole sul piano di cottura, accertarsi che il fondo sia pulito, asciutto e non unto.

▶ Se zucchero o pietanze contenenti zucchero, plastica o carta stagnola finiscono sul piano di cottura caldo, è consigliato spegnerlo. Eliminare queste sostanze immediatamente, quindi quando il piano è ancora caldo, con un raschietto dalla zona di cottura altrimenti raffreddandosi potrebbero danneggiare la vetroceramica.
Attenzione: pericolo di ustionarsi!
Infine pulire la zona di cottura quando si è raffreddata.

▶ Utilizzando una presa elettrica nelle immediate vicinanze dell’apparecchio, accertarsi che il cavo di alimentazione dell’elettrodomestico non venga a contatto con il piano di cottura caldo. L’isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi. Pericolo di scossa elettrica.

▶ Se sotto il piano di cottura è posizionato un cassetto, si consiglia di non conservarvi oggetti infiammabili, come per esempio bombolette spray. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

▶ Riscaldare sempre a sufficienza le pietanze; germi eventualmente presenti nel cibo vengono soppressi solo a temperature sufficientemente alte e con un tempo di azione abbastanza lungo.

▶ Se il piano di cottura è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore sono spenti.

La casa produttrice non è responsabile per danni causati dall’inosservanza delle indicazioni per la sicurezza e delle avvertenze.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

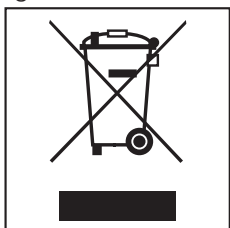
Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati".

Prima pulizia

Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

Per pulire la superficie in vetroceramica non utilizzare detergenti poiché potrebbero essere causa di decolorazioni bluastre permanenti sulla superficie.

Prima messa in servizio

Solo per piani di cottura in vetroceramica con bordo sfaccettato:
i primi giorni dopo l'incasso è possibile che si noti una piccola fessura tra piano di cottura e piano di lavoro. Tale fessura si riduce col tempo, utilizzando il piano di cottura. La sicurezza elettrica dell'apparecchio non viene tuttavia compromessa.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Per questo al primo riscaldamento è possibile che si generino degli odori.

Odori ed eventuali fumane non sono sintomatiche per l'allacciamento errato e per danni all'apparecchio. Non sono dannosi per la salute.

Funzionamento delle zone di cottura

Le zone di cottura a un cerchio sono dotate di una resistenza, le zone di cottura a due cerchi e rettangolari di due resistenze. In base al modello, queste resistenze possono essere isolate da un anello.

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo che impedisce il surriscaldamento del piano in vetroceramica (limitatore temperatura interna), vedi il capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".

Impostando un livello, la resistenza si accende ed è visibile attraverso il piano in vetroceramica.

La potenza delle zone di cottura varia a seconda del livello impostato e viene regolata elettronicamente. Una zona di cottura reagisce ai seguenti impulsi: la resistenza viene attivata e disattivata.

Zona di cottura a un cerchio

① Dispositivo antisurriscaldamento

② Resistenza

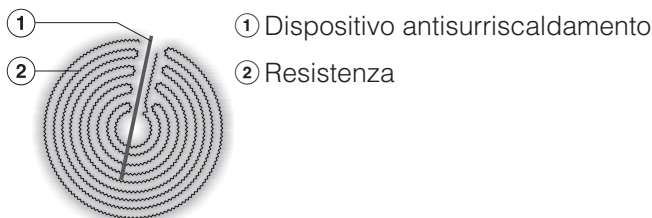
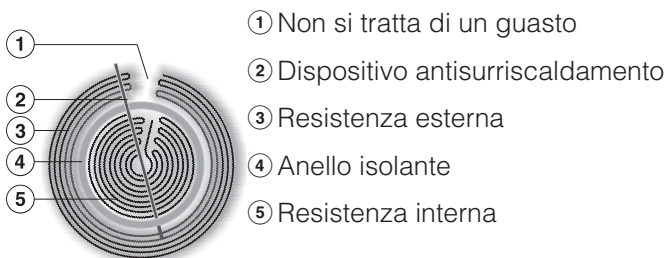
Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

① Non si tratta di un guasto

② Dispositivo antisurriscaldamento

③ Resistenza esterna

④ Anello isolante

⑤ Resistenza interna

Impostazione

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensore elettronici che reagiscono al tocco.

Far funzionare il piano di cottura toccando con il dito i relativi tasti sensore. Ogni reazione dei tasti sensore viene confermata da un segnale acustico.

Le zone di cottura e il timer devono essere "attivi", se si desidera impostare o modificare un livello di potenza o la durata. Per attivare una zona di cottura o il timer, toccare il tasto di selezione della relativa zona di cottura o del timer. Dopo aver toccato il tasto di selezione il display della zona di cottura o del timer che sono stati attivati inizia a lampeggiare. Finché il display lampeggia la zona di cottura o il timer sono attivi ed è quindi possibile impostare un livello di potenza o una durata.
Eccezione:
se è in funzione solo una zona di cottura il livello di potenza può essere modificato senza attivazione.

L'area comandi deve essere sempre pulita; inoltre si consiglia di non appoggiarvi oggetti. In caso contrario i tasti non reagiscono oppure è possibile che vengano inavvertitamente azionati dei procedimenti, come per esempio lo spegnimento automatico del piano di cottura (vedi capitolo "Spegnimento di sicurezza"). Non appoggiare in nessun caso stoviglie molto calde sui tasti sensore. L’elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.

Accensione

Accendere dapprima il piano e poi la zona di cottura desiderata.

Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.

Accendere la zona di cottura

- Toccare il tasto sensore ⓘ.

Sui display di tutte le zone di cottura appare *0*, sul display del timer *00*. Se non segue un'altra immissione, dopo alcuni secondi il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Accendere la zona di cottura, impostare il livello di potenza

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Lo *0* sul display della zona di cottura lampeggia.

- Finché *0* lampeggia, impostare un livello di potenza toccando il tasto sensore **-** o **+**.

Premendo prima **-** si sceglie la cottura **con** dispositivo automatico di inizio cottura (si veda al capitolo "Dispositivo automatico di inizio cottura"). Premendo invece prima **+** si decide per la cottura **senza** dispositivo automatico di inizio cottura.

Il livello di potenza impostato lampeggia per alcuni secondi e rimane poi acceso.

Modificare il livello di potenza

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Il livello di potenza lampeggia.

- Impostare il livello di potenza desiderato toccando il tasto sensore **-** o **+**.

Aree di impostazione

L'apparecchio è programmato di serie con 9 livelli di potenza. Ampliare la gamma dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione") per ottenere un'impostazione dei livelli molto più precisa. I livelli intermedi vengono visualizzati con un punto acceso accanto alla cifra.

Tipo di cottura	Area di impostazione*	
	di serie (9 livelli di potenza)	ampliata (17 livelli di potenza)
Fondere burro, cioccolata ecc. Preparare gelatina Preparare yogurt	1 - 2	1 - 2.
Sbattere salse solo di tuorlo d'uovo e burro Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso	1 - 3	1 - 3.
Scaldare pietanze liquide e semisolide Montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese Preparare pappa al latte Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Stufare frutta	2 - 4	2 - 4.
Scongelare surgelati Stufare verdure, pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Preparare cereali	3 - 5	3 - 5.
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	5	5.
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, bistecche, salsicce, uova all'occhio di bue, ecc.	6 - 7	6 - 7.
Cuocere frittelle di patate, crepes, frittate ecc.	7 - 8	7 - 8.
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	8 - 9	8. - 9

* Questi valori sono indicativi. Fanno riferimento a normali porzioni per 4 persone. Se si utilizzano pentole alte, senza coperchio e per quantità più grandi di alimenti è necessario impostare un'area di regolazione più alta. Per piccole quantità di alimenti selezionare invece un valore più basso.

Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona di cottura riscalda immediatamente a piena potenza per poi commutare sul livello di continuazione della cottura scelto dall'utente. Il tempo di inizio cottura dipende dal livello di continuazione cottura impostato (si veda la tabella).

Con livelli di continuazione cottura alti i tempi di inizio cottura sono relativamente brevi in quanto generalmente le stoviglie usate vengono riscaldate quando sono ancora vuote.

Attivare

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

L'indicazione della zona di cottura lampeggia.

- Toccando il tasto sensore **-** impostare il livello di continuazione cottura desiderato, p.es. *6*.

Nel corso del tempo di inizio cottura si accende una spia a destra accanto al livello di continuazione della cottura che si spegne una volta terminato questo tempo.

Nella gamma **ampliata** dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione") *A* lampeggia nel corso del tempo di inizio cottura, alternandosi con il livello di continuazione cottura.

Modificando il livello di continuazione cottura viene disattivato il dispositivo automatico di inizio cottura.

Disattivare

È possibile disattivare l'impulso di inizio cottura prima che termini il tempo di inizio cottura.

- Toccare brevemente il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Il livello di potenza lampeggia.

- Impostare un altro livello di potenza.

Livello di continuazione cottura*	Tempo di inizio cottura in minuti e secondi (ca.)
1	1 : 20
1.	2 : 00
2	2 : 45
2.	3 : 25
3	4 : 05
3.	4 : 45
4	5 : 30
4.	6 : 10
5	6 : 50
5.	7 : 10
6	1 : 20
6.	2 : 00
7	2 : 45
7.	2 : 45
8	2 : 45
8.	2 : 45
9	-

* I livelli di continuazione cottura con il punto sono disponibili solo nella gamma ampliata dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione").

Zona ampliabile

Se si utilizzano stoviglie di grandi dimensioni è possibile, per le zone di cottura che ne sono dotate (v. "Descrizione apparecchio"), attivare un secondo e un terzo cerchio.

Quando si attiva il cerchio di una zona ampliabile si accende la spia finché il livello di potenza sul display della zona di cottura lampeggia. Non appena l'indicazione del livello di potenza rimane acceso, la spia si spegne. Per la zona di cottura a tre cerchi sul display non c'è alcuna differenza tra il secondo e il terzo cerchio.

Se si spegne la zona di cottura si spegne anche la zona ampliabile.

Zona di cottura a due cerchi/ Zona rettangolare

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Impostare il livello di potenza desiderato.
- Finché lampeggia il livello di potenza, toccare il tasto sensore ◎.

Zona di cottura a tre cerchi

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.
- Impostare il livello di potenza desiderato.
- Finché lampeggia il livello di potenza, toccare il tasto sensore ◎ fino a quando il numero desiderato dei cerchi è attivo.

Disattivare la zona ampliabile

- Toccare il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Il livello di potenza e la spia della zona ampliabile lampeggiano.

- Toccare il tasto sensore ◎ finché la spia si spegne.

Spegnimento e indicazione del tempo residuo

Spegnere la zona di cottura

- Toccare due volte il tasto di selezione della zona di cottura desiderata.

Sul display della zona di cottura è acceso per alcuni secondi uno 0. Se la zona di cottura è ancora molto calda viene indicato il calore residuo.

Spegnere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore ⓘ.

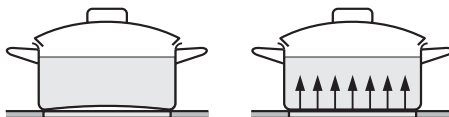
In questo modo tutte le zone di cottura sono disattivate. Sui display delle zone di cottura ancora molto calde appare l'indicazione del calore residuo.

Indicazione calore residuo

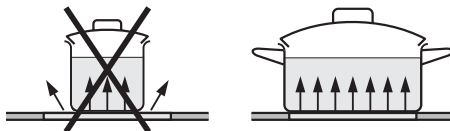
I trattini dell'indicazione di calore residuo si spengono l'uno dopo l'altro man mano che le zone di cottura si raffreddano. L'ultimo trattino si spegne solo quando la zona di cottura può essere toccata senza alcun pericolo di scottarsi.

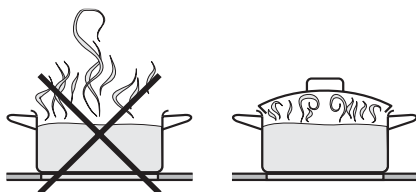
Non toccare la zona di cottura e non appoggiarvi oggetti non resistenti al calore finché sono accese le indicazioni di calore residuo.
Pericolo di ustionarsi e di incendio!

Dopo un'eventuale interruzione di corrente, le spie che indicano il calore residuo lampeggiano.

- **Particolarmente adatte** sono pentole e padelle con fondo spesso che a freddo è leggermente concavo. Riscaldandosi, il fondo si espande e poggia perfettamente in piano sulla zona di cottura. Così il calore viene distribuito in maniera ottimale.

a freddo riscaldamento attivo

- **Meno adatte** sono stoviglie di cottura in vetro, ceramica o grés. Infatti non conducono bene il calore.
- **Per nulla adatte** sono stoviglie in plastica o alluminio. Temperature particolarmente alte possono fondere questo tipo di materiale.
- Stoviglie di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono causare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore, mentre invece è importante il diametro del fondo (generalmente inferiore).

– Accertarsi che il fondo della pentola o della padella corrisponda alle dimensioni della zona di cottura o che sia leggermente più grande. In questo modo il calore non si disperde inutilmente.

pentola troppo piccola   pentola adatta

– Usare possibilmente sempre dei coperchi per evitare l'inutile dispersione di calore.

senza coperchio   con coperchio

– Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Usando una pentola piccola su una zona di cottura piccola si consuma meno energia che usandone una grande con poco contenuto su una zona grande.

– Si consiglia di cucinare con poco liquido e di ridurre il livello di potenza dopo l'inizio di cottura o arrostitura.

– Con tempi di cottura abbastanza lunghi spegnere la zona 5 o 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in modo da sfruttare il calore residuo.

Il piano di cottura deve essere acceso per poter utilizzare il timer.

Il timer ha due funzioni:
- può essere usato come temporizzatore
- per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

E' possibile impostare un tempo che varia da 1 minuto (*01*) a $9^1/_2$ (*9.h*) ore. Con un tempo di oltre 99 minuti (*99*) l'impostazione avviene in scatti di mezz'ora. Gli scatti di mezz'ora sono raffigurati da un punto dopo il numero.

Con il tasto sensore **-** si riduce la durata da *9.h* a *00*, con il tasto sensore **+** la durata può essere aumentata da *00* a *9.h*. Arrivati a 2 ore o 99 l'impostazione si ferma. Per continuare con l'impostazione, togliere brevemente il dito dal tasto sensore e poi toccarlo nuovamente.

Al termine del tempo impostato, sul display appare *00* per qualche secondo e contemporaneamente suona un segnale acustico. Per interrompere il segnale acustico anticipatamente, toccare il tasto sensore ◴.

Timer

Impostare

■ Toccare il tasto sensore ◴.

Sul display del timer lampeggiano *00* e la spia del timer.

■ Toccare il tasto sensore **-** oppure **+** finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile leggere il tempo residuo sul display del timer.

Modificare

■ Toccare il tasto sensore ◴.

■ Impostare il livello di potenza desiderato toccando il tasto sensore **-** o **+**.

Annullare

■ Toccare il tasto sensore ◴.

■ Toccare contemporaneamente i tasti sensore **-** e **+**.

Spegnimento automatico di una zona di cottura

Impostare una durata, al termine della quale una zona di cottura si spegne automaticamente.
Tutte le zone di cottura possono essere programmate contemporaneamente.

> Se la durata programmata è superiore alla durata massima di funzionamento consentito, la zona di cottura viene disattivata dal dispositivo di spegnimento di sicurezza (v. relativo capitolo).

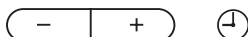
- Impostare un livello di potenza per la zona di cottura desiderata.

- Toccare il tasto sensore ⏲.

Sul display del timer lampeggiano *00* e la spia del timer.

- Toccare di nuovo il tasto sensore ⏲.

Sul display del timer si spegne la spia e lampeggia una spia per l'abbinamento delle zone di cottura.

- Se sono inserite più zone di cottura, toccare il tasto sensore ⏲ finché lampeggia la spia della zona di cottura desiderata, p. es. posteriore destra.

Le spie di controllo delle zone di cottura accese appaiono in senso orario, a partire da quella anteriore sinistra.

- Toccare il tasto sensore **-** oppure **+** finché appare il tempo desiderato, ad es. 15 minuti.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile leggere il tempo residuo sul display del timer.

Per far spegnere automaticamente un'altra zona di cottura, procedere come descritto.

Se sono programmati più orari di spegnimento viene visualizzato il tempo residuo più breve e la spia della relativa zona di cottura lampeggia. Le altre spie rimangono accese. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui che scorrono, toccare il tasto sensore ◷ finché lampeggia la spia desiderata.

Modificare

- Toccare il tasto sensore ◷ finché lampeggia la spia desiderata.
- Impostare il livello di potenza desiderato toccando il tasto sensore **-** o **+**.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

Se sono stati programmati uno o più orari di spegnimento e si desidera **inoltre** utilizzare il **timer**:
toccare il tasto sensore ◷ finché lampeggia la spia del timer.

Se si utilizza il timer e si desidera **inoltre** programmare uno o più **orari di spegnimento**:
toccare il tasto sensore ◷ finché lampeggia la spia della zona di cottura desiderata.

Poco dopo l'ultima immissione il display del timer passa alla visualizzazione del tempo residuo più breve.
Per visualizzare i tempi residui che scorrono sullo sfondo toccare il tasto sensore ◷ finché la spia desiderata lampeggia.

Partendo dal tempo residuo più breve visualizzato vengono selezionati in senso orario tutte le zone di cottura accese e il timer.

Blocco comandi / Blocco di messa in funzione

L'apparecchio è dotato di un blocco comandi e di un blocco di messa in funzione affinché non possa essere inavvertitamente acceso, non si possano accendere le zone di cottura né modificare le impostazioni.

Il **blocco comandi** è attivo quando il piano di cottura è acceso. Quando il blocco è attivo, i comandi del piano di cottura sono operativi solo parzialmente:

- non è possibile modificare il livello di potenza delle zone di cottura né l'impostazione del timer,
- è possibile spegnere le zone di cottura, l'intero piano e il timer, ma non è più possibile accenderli.

Il **blocco di messa in funzione** viene attivato quando il piano di cottura è spento. Attivato il blocco di messa in funzione, non accendere il piano di cottura nè impostare il timer.

La programmazione è impostata in maniera tale da richiedere l'attivazione manuale del blocco di messa in funzione. E' comunque possibile modificare l'impostazione in modo che l'attivazione del blocco di messa in funzione avvenga automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura (v. capitolo "Programmazione").

Se col blocco comandi o blocco di messa in funzione attivi si tocca un tasto sensore non consentito,

- per ca. 3 secondi appare sull'indicazione delle zone di cottura anteriore sinistra L e anteriore destra C.
- il segnale di uscita è un po' più lungo del segnale di uscita normale (piani di cottura con zone ampliabili).
- appare la spia (piani di cottura senza zone ampliabili).

In seguito a un'interruzione di corrente, blocco comandi e blocco di messa in funzione vengono disattivati.

Piani di cottura senza zone ampliabili

Attivare

- Toccare il tasto sensore 🔒 finché si accende appare la relativa spia e suona un segnale.

Dopo breve tempo la spia si spegne.

Disattivare

- Toccare il tasto sensore 🔒 finché la spia si spegne.

Piani di cottura con zone ampliabili

Attivare

- Toccare **contemporaneamente** i tasti sensore **-** e **+** finché si sente un segnale lungo.

Disattivare

- Toccare **contemporaneamente** i tasti sensore **-** e **+** finché si sente un segnale.

Spegnimento di sicurezza

Funzionamento ininterrotto

Se una zona di cottura rimane accesa troppo a lungo (v. la tabella) allo stesso livello di potenza, a un certo punto l'apparecchio provvede automaticamente al suo spegnimento e appare l'indicazione del calore residuo.

Per rimettere in funzione la zona di cottura, riaccenderla come di consueto.

Livello di potenza*	Durata massima di funzionamento in ore
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

* I livelli di potenza con il punto sono disponibili solo nella gamma ampliata dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione").

Se si coprono i tasti sensore

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensore rimangono coperti per oltre 13 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Su tutti i display delle zone di cottura lampeggia F. Contemporaneamente suona un segnale ogni 30 secondi (per max. 10 minuti).

- Pulire il pannello comandi oppure spostare gli oggetti in questione.

Il segnale acustico cessa di suonare e F si spegne. È possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

Dispositivi di sicurezza

Dispositivo antisurriscaldamento

Zone di cottura

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo che impedisce il surriscaldamento dell’apparecchio (limitatore temperatura interna). Questo dispositivo disattiva automaticamente il riscaldamento prima che la superficie in vetroceramica si surriscaldi.

Quando scatta la protezione antisurriscaldamento anche con un livello di potenza impostabile al massimo il riscaldamento si accende e si spegne.

Quando la piastra in vetroceramica si è raffreddata sufficientemente il riscaldamento si accende di nuovo in automatico.

Il dispositivo antisurriscaldamento può scattare se

– la zona di cottura è stata accesa senza aver appoggiato stoviglie sul piano.
– si riscaldano stoviglie senza contenuto.
– il fondo delle stoviglie non poggia uniformemente sulla zona di cottura.
– le stoviglie conducono male il calore.

Pannello comandi

L'elettronica del piano di cottura è dotata di protezione da surriscaldamento che spegne il piano di cottura automaticamente prima che essa si surriscaldi.

Appare la segnalazione di guasto FE37.

Quando l'elettronica si è raffreddata a sufficienza la segnalazione di guasto si spegne ed è possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

È possibile inoltre che la protezione da surriscaldamento scatti quando più zone di cottura sono in funzione per un periodo prolungato a livello di potenza alto.

⚠ Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire sempre il piano di cottura dopo ogni uso. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

Affinché le superfici non si danneggino, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detersivo per piatti
- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare
- prodotti per eliminare macchie e ruggine
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire
- solventi
- detergenti per lavastoviglie
- spray per grill e forni
- detergenti per vetro
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi
- gomma cancella-sporco,
- oggetti appuntiti
  (per evitare di danneggiare la guarnizione tra la lastra di vetroceramica e cornice o tra cornice e piano di lavoro).

Vetroceramica

Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l’apposito raschietto.

Pulire infine accuratamente il piano di cottura con alcune gocce di uno speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile (vedi "Accessori") e con carta cucina oppure con un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se il piano di cottura è ancora caldo in quanto potrebbe causare macchie. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore del detergente.

Al termine pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiarlo.

Macchie dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate usando il detergente specifico per vetroceramica e acciaio inossidabile.

Spegnere immediatamente il piano di cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Eliminare **immediatamente** e con cura queste sostanze con un raschietto. Pericolo di ustionarsi.
Infine, quando la zona di cottura si è raffreddata pulirla come descritto precedentemente.

Reset

L'apparecchio è dotato di funzione reset. Con questa funzione è possibile ripristinare tutte le impostazioni della programmazione allo stadio originario.

Attivare la funzione reset

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare per 10 secondi contemporaneamente i tasti di selezione delle zone di cottura anteriore sinistra e anteriore destra.

Programmazione

La programmazione dell’apparecchio può essere modificata (si veda la tabella). Le modifiche possono essere eseguite una di seguito all'altra.

Entrati in modalità programmazione sui display delle zone di cottura appaiono P (programma), S (stato) e cifre. Viene quindi indicata l’attuale impostazione.

Richiamare la programmazione

- A piano di cottura spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensore ⓘ e 🔒 o ◎ finché la rispettiva spia lampeggia.

Impostare il programma, impostare lo stato

- Piani di cottura con 4 e più zone di cottura.
  Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **anteriore sinistra**.
- Piano di cottura con 3 zone di cottura.
  Toccare il tasto di selezione della zona di cottura **sinistra**.
- Impostare il **programma** desiderato toccando il tasto sensore **+** o **-**.
- Toccare il tasto sensore della zona di cottura **anteriore destra**.
- Impostare la **fase** desiderata (v. tabella) toccando il tasto sensore **+** o **-**.

Memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore ⓘ finché i display sono spenti.

Non memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore 🔒 o ◎ finché i display sono spenti.

Programma*	Stato**	Impostazione
P 0 Modalità demo e impostazione di serie	S 0	Modalità demo accesa (dopo aver acceso il piano di cottura appare per qualche secondo sul display delle zone di cottura anteriore sinistra "d" e anteriore destra "E").
	S 1	Modalità di dimostrazione non attiva
	S 9	Ripristino delle impostazioni di serie
P 2 Gamma dei livelli di potenza	**S 0**	9 livelli di potenza (da 1, 2, 3 ... a 9)
	S 1	17 livelli di potenza (da 1, 1., 2, 2., 3 ... a 9) Di seguito: indicazione dell'inizio cottura mediante livello di continuazione di cottura lampeggiante alternato a A
P 4 Segnale relativo alla pressione di un tasto sensore	S 0	off
	S 1	basso
	S 2	medio
	S 3	alto
P 5 Segnale acustico dell'orologio	S 0	off
	S 1	silenzioso, 10 secondi
	S 2	medio, 10 secondi
	S 3	alto, 10 secondi
P 7 Blocco	**S 0**	Attivazione manuale del blocco
	S 1	Attivazione automatica del blocco
P 6. Velocità di reazione dei tasti sensore	S 0	bassa
	S 1	normale
	S 2	alta

* I programmi / gli stati non riportati non sono abbinati.

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Si risparmiano tempo e denaro poiché non si interpella l'assistenza tecnica.

La panoramica seguente serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

⚠ le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Se non sono effettuate correttamente si può mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il piano di cottura o le zone di cottura non si accendono	È attivo il blocco di messa in funzione.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco comandi/ Blocco di messa in funzione").
	È scattato il fusibile.	Attivare il fusibile (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Dopo aver acceso il piano di cottura appare per alcuni secondi sul display delle zone di cottura anteriore sinistra "d e anteriore destra "E"). Le zone di cottura non diventano calde	L'apparecchio è in modalità demo.	Disattivare la modalità demo (v. capitolo "Programmazione").
L'apparecchio si spegne durante l'impiego	Probabilmente la durata di funzionamento di una zona di cottura era troppo lunga.	Non si tratta di un guasto! È possibile rimettere in funzione le zone di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Il riscaldamento di una zona di cottura si accende e si spegne	Livelli di potenza da 1 a 8: non si tratta di un guasto.	Non si tratta di un guasto! Il funzionamento intervallato del riscaldamento è normale. E' dovuto alla regolazione elettronica della potenza di riscaldamento (v. capitolo "Funzionamento delle zone di cottura").
	Livello di potenza 9: guasto. È scattata la protenzione da surriscaldamento di una zona di cottura.	Non si tratta di un guasto. Quando la piastra in vetroceramica si è raffreddata, il riscaldamento si accende automaticamente (v. capitolo "Protezione da surriscaldamento").

Guasti, cosa fare?

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio si spegne durante l'utilizzo, su tutti i display delle zone di cottura appare F e suona un segnale	Uno o più tasti sensore sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.	Pulire il pannello comandi o rimuovere gli oggetti (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce	Si riscaldano grandi quantità di alimenti.	Iniziare la cottura con il massimo livello di potenza e abbassarlo poi manualmente.
	Le stoviglie conducono male il calore.	
Una o più spie del calore residuo lampeggiano	La corrente elettrica si è interrotta durante il funzionamento; il piano di cottura si è spento.	Non si tratta di un guasto! È possibile rimettere in funzione il piano di cottura. Prima di mettere in funzione le zone di cottura controllare lo stato di cottura delle pietanze oppure se le loro caratteristiche sono state pregiudicate dall'interruzione di corrente.
	Le indicazioni di calore residuo si sono accese mentre si accede alla programmazione.	Non si tratta di un guasto! L'indicazione lampeggia finché è trascorso il calore residuo max. o viene accesa la zona di cottura.
Si ha l'impressione che il tempo per raggiungere il tempo di ebollizione è troppo?		E' possibile verificare la potenza di una zona di cottura (vedi cap. "Verifica della potenza delle zone di cottura").

Problema	Possibile causa	Rimedio
I tasti sensore reagiscono in modo eccessivamente sensibile oppure non reagiscono	La sensibilità dei tasti sensore si è modificata.	Accertarsi innanzitutto che il piano di cottura non venga raggiunto da luce diretta (artificiale o naturale che sia) e che l'area che circonda il piano di cottura non sia troppo buia. Verificare che il piano di cottura e i tasti sensore non siano coperti. Togliere le stoviglie eventualmente presenti sul piano di cottura ed eliminare eventuali residui. Staccare l’apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse, rivolgersi all’assistenza tecnica.
Sul display della zona di cottura posteriore sinistra è accesa *F*, sul display posteriore destra *E* e sui display anteriore cifre. **sinistra destra**		
9 0 **9 1** **9 2** **9 3**	Quando si attiva il reset o dopo un'interruzione di corrente si verifica un guasto di compensazione. Se l'indicazione non si è spenta dopo 5 minuti, procedere come descritto per la zona destra.	
3 7	La protezione da surriscaldamento del pannello comandi è scattata.	Non si tratta di un guasto! Quando si spegne la segnalazione di guasto è possibile rimettere in funzione il piano di cottura (v. capitolo "Protezione da surriscaldamento").
Tutte le altre segnalazioni di guasto	Si è verificato un guasto nell'elettronica.	Staccare l’apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse dopo aver ristabilito il collegamento elettrico, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Verifica della potenza delle zone di cottura

E' possibile verificare la potenza di una zona di cottura. Per farlo, in una pentola si porta a ebollizione una determinata quantità d'acqua calcolando il tempo necessario.

La pentola (con coperchio) utilizzata allo scopo deve essere di acciaio inossidabile o smaltata. Il fondo della pentola deve essere commisurato al diametro della zona di cottura ed essere piano o leggermente bombato verso l'interno.

- Verificare il diametro e la potenza della zona di cottura da controllare (vedi cap. "Informazioni sulle zone di cottura").
- Riempire la pentola con la quantità d'acqua indicata nella tabella. L'acqua dovrebbe avere una temperatura di ca. 20 °C.
- Coprire la pentola e posizionarla sulla zona di cottura.
- Impostare la massima potenza.
- Misurare il tempo che trascorre finché l'acqua inizia a bollire.

La potenza della zona di cottura è adeguata se l'acqua inizia a bollire entro il tempo indicato nella tabella.

Il tempo può comunque discostarsi anche notevolmente dalla tabella
- per tensione in eccesso o tensione insufficiente
- se l'acqua è particolarmente fredda
- se la pentola non è adatta
- se non si usa un coperchio.

∅ Zona cottura in cm	Potenza in Watt a 230 V	Quantità acqua in litri	Tempo* in minuti
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1350	1,0	8,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1250	1,5	11,0
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
23,0	2500	2,0	9,0
27,0	2700	3,0	13,0
27,0	3200	3,0	12,0

* tempo massimo in condizioni sfavorevoli.

Accessori su richiesta

Miele sviluppa i propri prodotti con l'obiettivo di puntare ai risultati migliori e di soddisfare gli utenti senza compromessi per il periodo più lungo possibile. Per raggiungere questo obiettivo deve essere garantita una perfetta concatenazione di tutti gli aspetti che concorrono. Per questo motivo Miele ha predisposto una gamma di accessori che si abbinano perfettamente agli apparecchi.
I prodotti per la pulizia e la manutenzione sono sviluppati per adattarsi alle esigenze degli apparecchi.

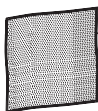
Questi e altri prodotti possono essere ordinati su internet al sito www.miele-shop.com

Altrimenti sono reperibili presso il servizio di assistenza Miele (vedi retro) e presso il suo rivenditore Miele di fiducia.

Prodotti per pulizia e manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio

Panno in microfibra

Elimina impronte e sporco leggero.

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

Per evitare che si verifichino guasti all'apparecchio incassarlo solo dopo aver montato i mobili pensile e la cappa aspirante.

▶ Le impiallacciature del piano di lavoro devono essere applicate con collante termoresistente (100 °C) affinché non possano staccarsi oppure deformarsi.
I profili terminali a muro devono essere termoresistenti.

▶ L'installazione di questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi) deve essere effettuata da personale tecnico qualificato che garantisca i presupposti per un utilizzo conforme ai requisiti di sicurezza.

▶ L’incasso di un piano di cottura sopra a frigoriferi o congelatori, lavastoviglie oppure lavabiancheria e asciugabiancheria non è consentito.

▶ È necessario accertarsi che il cavo di alimentazione del piano di cottura alla rete elettrica dopo il montaggio non sia a contatto con la lamiera di base e che non sia sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

▶ Rispettare assolutamente le distanze di sicurezza riportate nelle pagine seguenti.

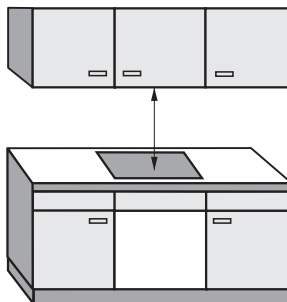
Tutte le misure sono indicate in mm.

Distanza di sicurezza dal ripiano intermedio

Sotto il piano di cottura non occorre montare un ripiano intermedio.

Se sotto il piano di cottura è montato un ripiano intermedio, la distanza tra bordo superiore del piano di lavoro e bordo superiore del ripiano intermedio deve essere almeno di 110 mm.

Tra il bordo posteriore del ripiano intermedio e la parete posteriore del mobile occorre prevedere una fessura per il passaggio del cavo di alimentazione elettrica di 10 mm.
Se il piano di cottura è dotato di una cassetta esterna per l'allacciamento alla rete elettrica, la fessura deve essere di almeno 30 mm.

Distanza di sicurezza

Se il piano di cottura viene installato sotto una cappa aspirante, è necessario rispettare la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa.
In assenza di precise indicazioni o se al di sopra del piano di cottura si trovano materiali facilmente infiammabili (ad es. una mensola), la distanza di sicurezza deve essere di almeno 760 mm.

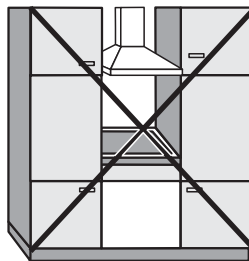
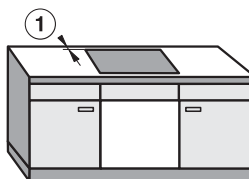
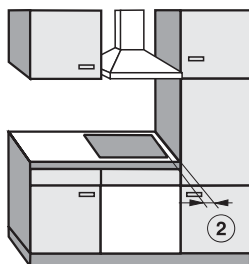
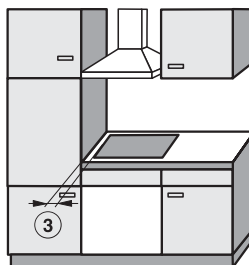
> Se nelle istruzioni d'uso e di montaggio per i diversi apparecchi situati sotto la cappa aspirante, p.es. bruciatore wok e piano di cottura elettrico, vengono indicate differenti distanze di sicurezza, si consiglia di scegliere la maggiore tra le due.

Distanza di sicurezza verso i lati / la parete posteriore

Quando si incassa un piano di cottura sul retro e sul lato (a destra **o** a sinistra) ci dovrebbero essere preferibilmente pareti dei mobili o dell'ambiente (v. immagini).

① 50 mm di distanza minima **dietro** l'intaglio del piano di lavoro fino al bordo posteriore del piano di lavoro.

② 50 mm di distanza minima **a destra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente.

③ 50 mm di distanza minima **a sinistra** dell'intaglio del piano di lavoro verso un mobile adiacente (p.es. mobile a colonna) o una parete dell'ambiente.

non consentito

consigliabile

non consigliabile

non consigliabile

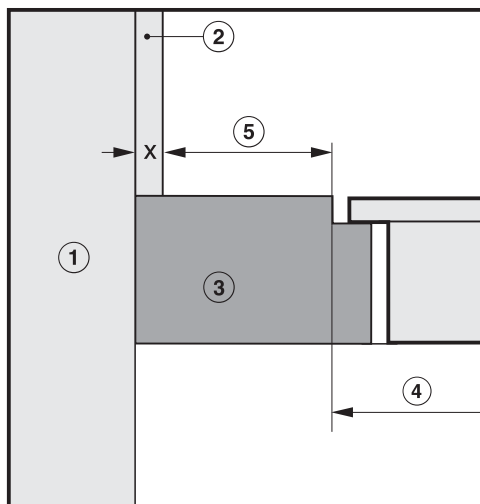
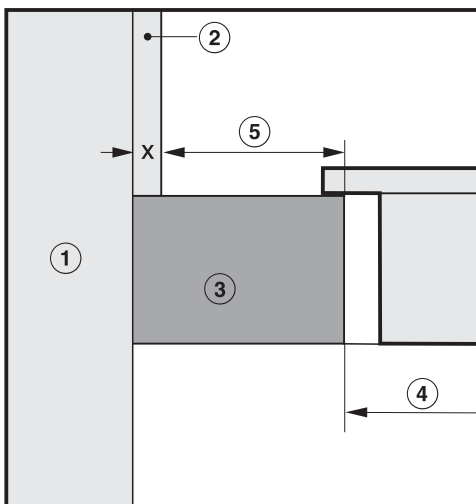
Istruzioni di sicurezza per il montaggio

Distanza di sicurezza dal rivestimento della nicchia

Se si applica un rivestimento sulla nicchia occorre rispettare una distanza minima tra l'intaglio del piano di lavoro e il rivestimento poiché le temperature elevate possono modificare o danneggiare i materiali.

Se il rivestimento è in **materiale infiammabile** (p.es. legno) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm.

Se il rivestimento è in **materiale non infiammabile** (p.es. metallo, pietra naturale, piastrelle in ceramica) la distanza minima ⑤ tra intaglio del piano di lavoro e rivestimento deve essere di 50 mm meno lo spessore del rivestimento.
Esempio: spessore del rivestimento 15 mm
50 mm - 15 mm = distanza minima 35 mm

Piani di cottura a filo

Piani di cottura con cornice/sfaccettati

① Muro

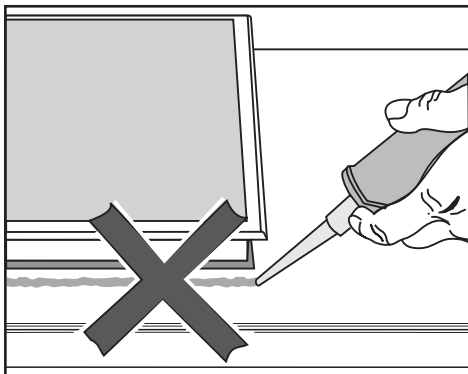
② Rivestimento nicchia
misura x = spessore del rivestimento

③ Piano di lavoro

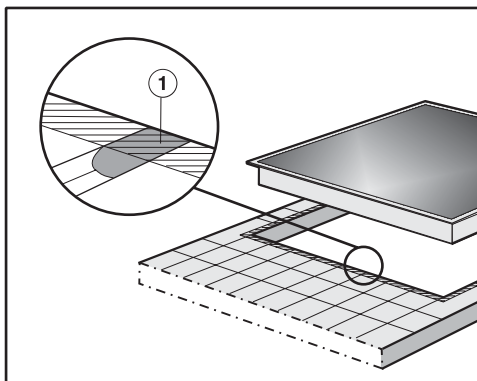
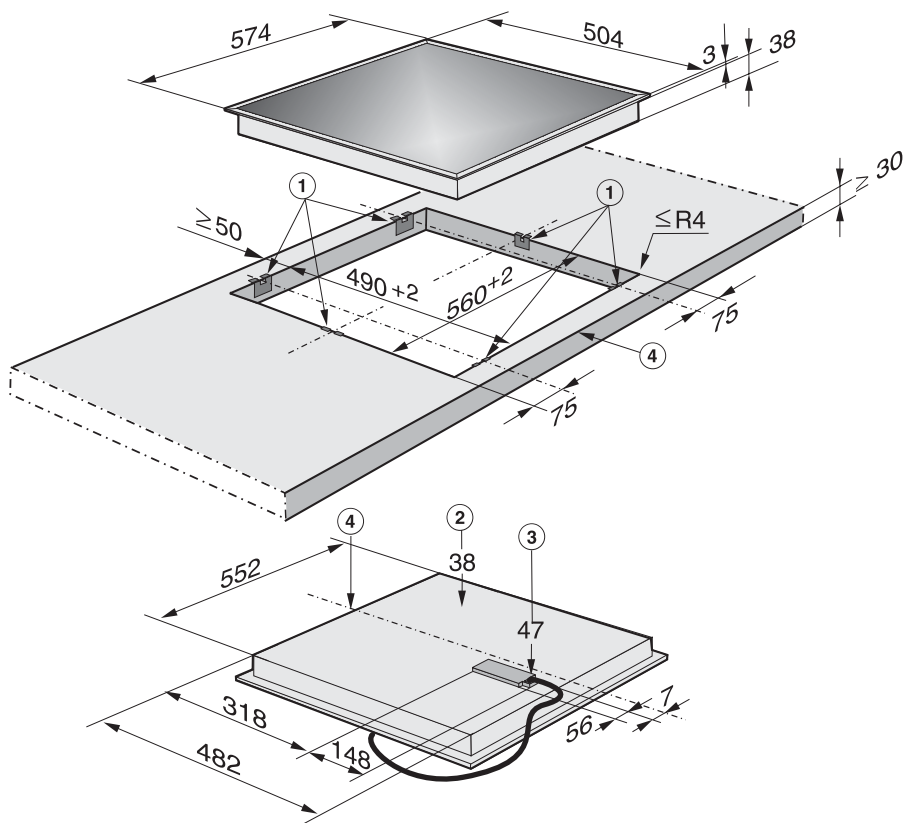
④ Intaglio nel piano di lavoro

⑤ Distanza minima
per **materiali infiammabili** 50 mm
per **materiali non infiammabili** 50 mm - misura x.

Piani di cottura con corni-ce/sfaccettati

Guarnizione tra piano di cottura e piano di lavoro

Il nastro di guarnizione sotto il bordo della parte superiore dell’apparecchio garantisce la sufficiente tenuta al piano di lavoro.

Non applicare in nessun caso anche materiale di tenuta (p.es. silicone). Il piano di cottura e il piano di lavoro possono danneggiarsi se il piano di cottura deve essere smontato.

Piano di lavoro in piastrelle

Le fessure ① e l'area tratteggiata sotto la superficie d'appoggio del piano di cottura devono essere lisce e perfettamente in piano affinché il piano poggi uniformemente e la guarnizione applicata sotto il bordo della parte superiore dell'apparecchio possa garantire una tenuta sufficiente verso il piano di lavoro.

Misure d'incasso

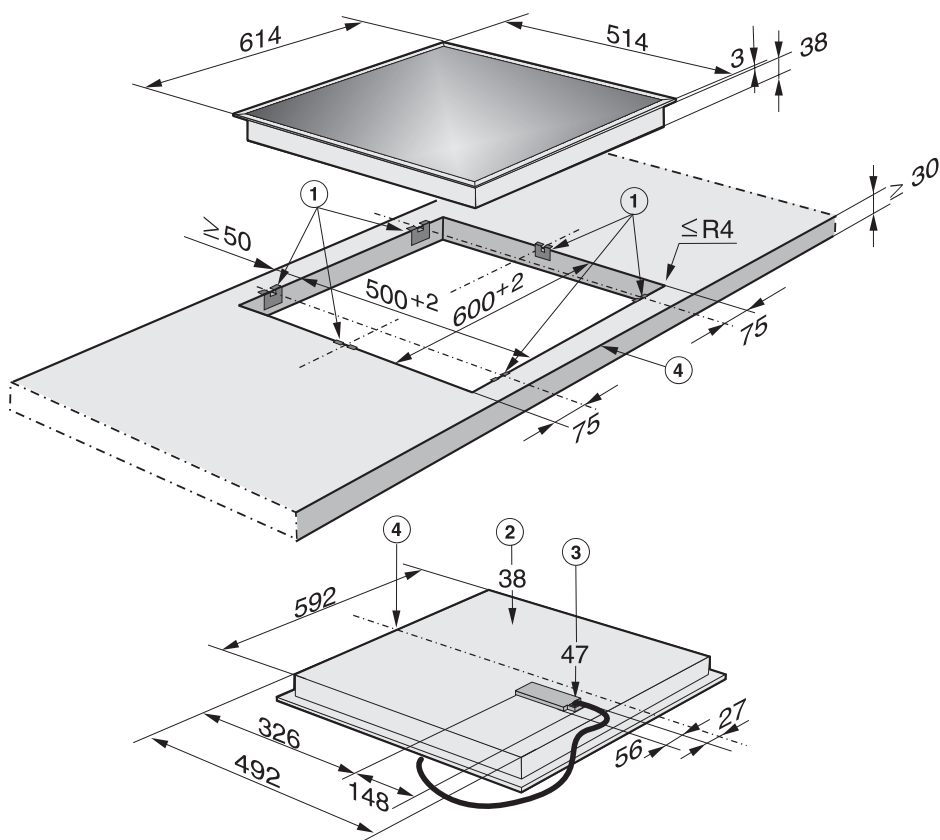
KM 5600

① Linguette di fissaggio

② Altezza d’incasso

③ Altezza di incasso della cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 1.440 mm

④ Parte frontale

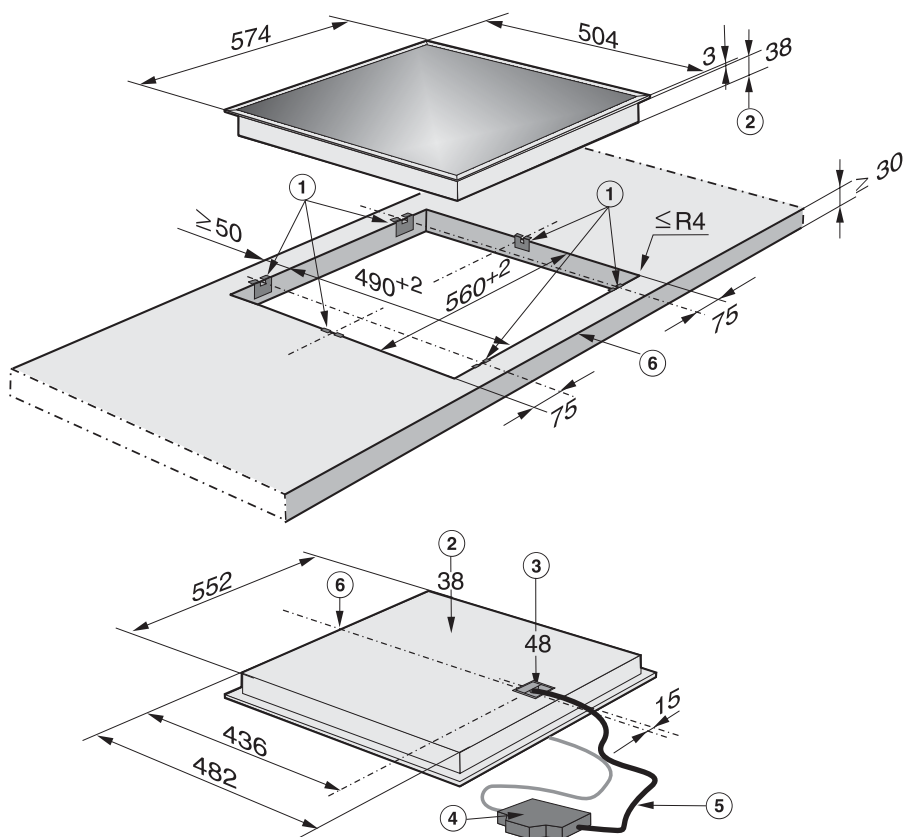
KM 5603 / KM 5612 / KM 5613

① Linguette di fissaggio

② Altezza d’incasso

③ Altezza di incasso della cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 1.440 mm

④ Parte frontale

Piani di cottura con cornice/sfaccettati

KM 5604

① Linguette di fissaggio

② Altezza d'incasso

③ Altezza uscita cavo

④ Cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 1.440 mm

⑤ Cablaggio, L = 1550 mm

⑥ Parte frontale

KM 5607 / KM 5617

① Linguette di fissaggio

② Altezza d’incasso

③ Altezza di incasso della cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 1.440 mm

④ Parte frontale

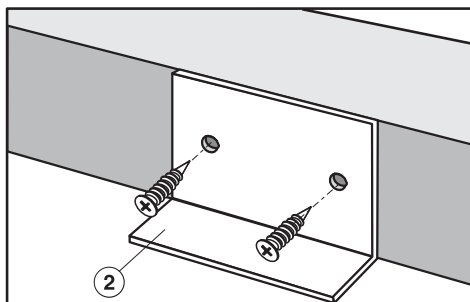
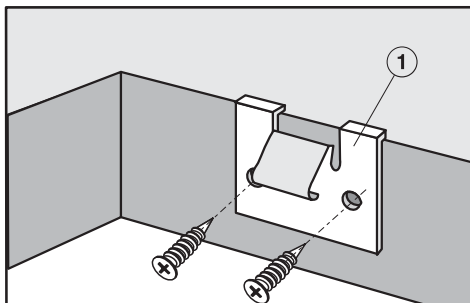
Incasso

Le posizioni esatte delle linguette di fissaggio e della lamiera di sicurezza (solo per piani di cottura in vetroceramica sfaccettati) sono indicate nello schizzo del rispettivo piano di cottura.

Piani di cottura sfaccettati:
il nastro di guarnizione rende il piano di cottura stabile nell'intaglio. La fessura tra la cornice e il piano di lavoro si ridurrà dopo un po' di tempo.

- Realizzare un intaglio nel piano di lavoro in base alle misure indicate. Osservare le **distanze di sicurezza** (v. capitolo "Indicazioni per la sicurezza per il montaggio").

Piano di lavoro in legno

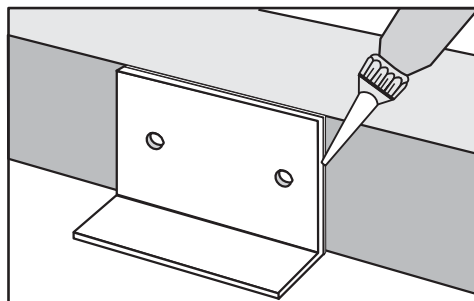
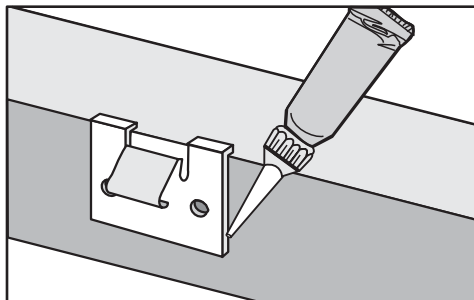
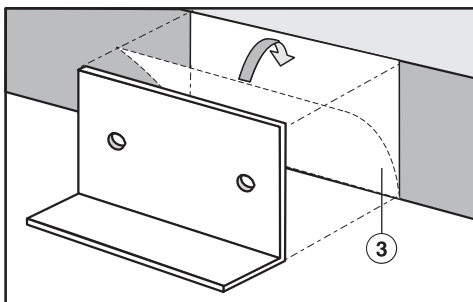
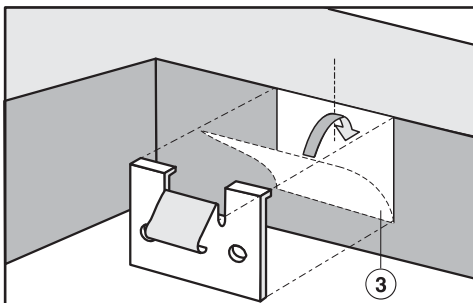
- Sigillare le superfici di intaglio dei piani di lavoro in legno con lacca resistente alle alte temperature, caucciù siliconato oppure resina impregnante per impedire che l'umidità possa gonfiarle.

Accertarsi che questi materiali non giungano sulla superficie del piano di lavoro.

- Applicare le linguette di fissaggio e le lamiere di sicurezza fornite (solo per piani di cottura sfaccettati) sul bordo superiore dell'intaglio.
- Fissare le linguette di fissaggio ① e le lamiere di sicurezza ② con le viti per legno fornite 3,5 x 25 mm.

Piano di lavoro in pietra naturale

Per l'incasso occorre nastro resistente biadesivo e silicone (accessori non forniti).

- Fissare le linguette di fissaggio e le lamiere di sicurezza (solo per piani di cottura sfaccettati) con nastro ③.

Le linguette di fissaggio e le lamiere di sicurezza devono poggiare al bordo superiore dell'intaglio.

- Incollare i bordi laterali e il bordo inferiore delle linguette di fissaggio e delle lamiere di sicurezza con silicone.

Piani di cottura con cornice/sfaccettati

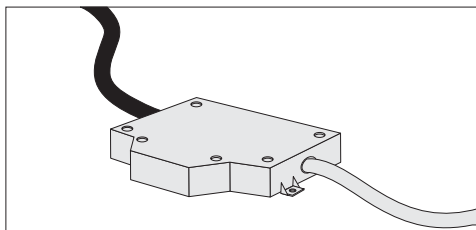
Applicare il piano di lavoro

- Far passare il cavo di alimentazione del piano di cottura verso il basso attraverso l’intaglio del piano di lavoro.
- Appoggiare il piano di cottura sulle linguette di fissaggio senza fissarlo.
- Premere con le due mani uniformemente verso il basso il piano di cottura sul bordo finché è percettibile l’incastro. Accertarsi che la guarnizione dell'apparecchio dopo l'incastro poggi sul piano di lavoro affinché sia garantita la tenuta.
  In nessun caso non utilizzare altri materiali per rendere ermetiche le fessure, p.es. silicone.

Se la guarnizione sugli angoli non poggia correttamente sul piano di lavoro è possibile lavorare i raggi ≤ R4 accuratamente con un seghetto a balestra.

- Allacciare il piano di cottura.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.

Gli apparecchi possono essere sollevati ovvero smontati solo con un attrezzo speciale.

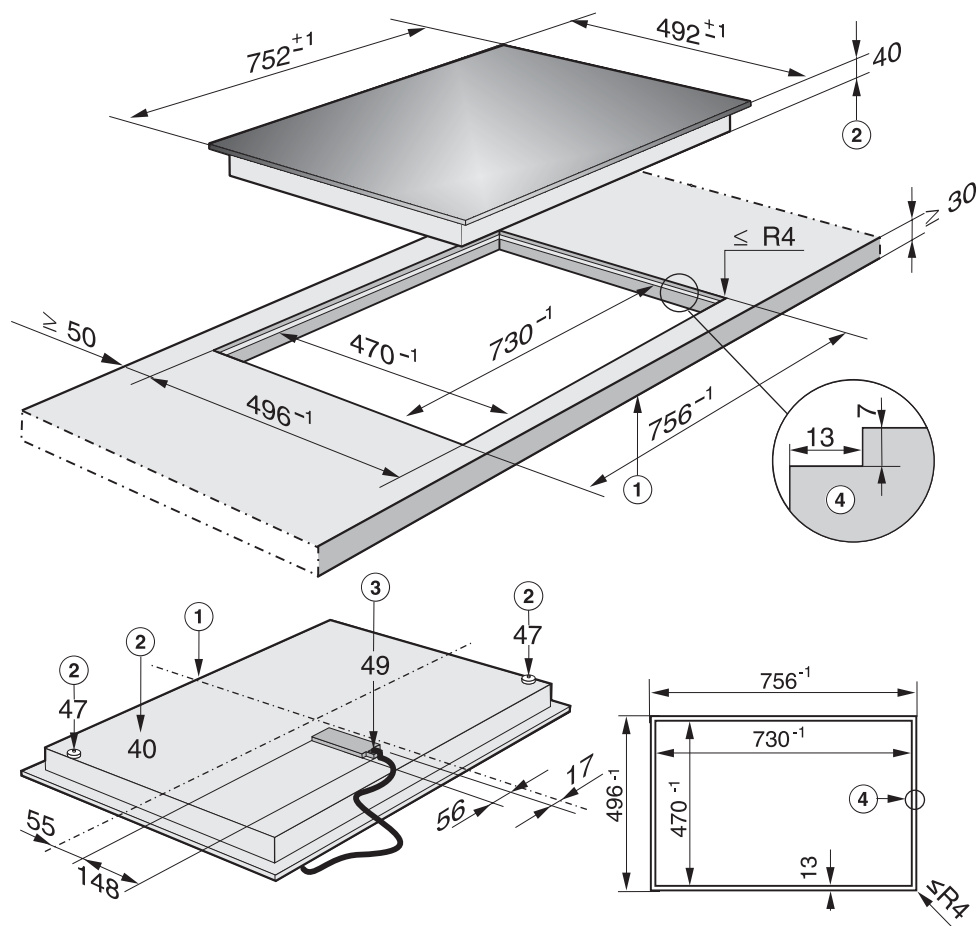
Cassetta esterna di allacciamento alla rete elettrica

La cassetta di allacciamento può essere montata come segue:

- non fissa nel mobile base sotto il piano di cottura.
- a una parete laterale nel mobile base sotto.
- alla parete dietro il mobile base.
- in un mobile adiacente.

Tra la cassetta di allacciamento e il piano di cottura e un'altra fonte di calore (cucina elettrica, forno, ecc.) la distanza deve essere di min. 150 mm.

Se sotto il piano di cottura è applicato un ripiano intermedio, la cassetta di allacciamento non deve essere posizionata in nessun caso tra piano di cottura e ripiano intermedio.

Misure d'incasso

KM 5618

① Parte frontale

② Altezza d’incasso

③ Altezza di incasso della cassetta di allacciamento alla rete elettrica con cavo di alimentazione, L = 1.440 mm

④ Fresatura a livelli

Attenersi assolutamente ai disegni in dettaglio per le misure di intaglio del piano di lavoro in pietra naturale.

Incasso

Un piano di cottura a filo della superficie è adatto solo per l'incasso in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piani di lavoro piastrellati.
Nel capitolo "Misure d'incasso" i piani di cottura contrassegnati da apposita nota sono adatti anche per l'incasso nei piani di lavoro in vetro.
Nel caso il piano di lavoro fosse di altra fattura richiedere al produttore se è adatto per l'incasso di un piano di cottura a filo della superficie.

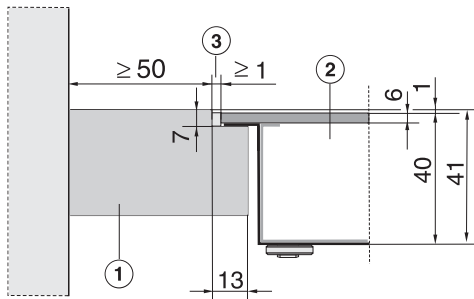
La larghezza libera del mobile base deve essere larga almeno quanto l'intaglio interno del piano di lavoro (v. capitolo "Misure d'incasso") affinché il piano di cottura sia accessibile dal basso e la cassetta inferiore possa essere rimossa a scopo di manutenzione.
Se il piano di cottura dopo l'incasso non fosse accessibile dalla parte inferiore, rimuovere l'isolante per fessure per poterlo smontare.

Il piano di cottura

– viene applicato direttamente in una superficie di lavoro fresata in pietra naturale.

– viene fissato con listelli in legno nell'intaglio di legno massello, nei piani di lavoro piastrellati e in vetro. Questi listelli devono essere messi a disposizione da parte del committente e non fanno parte della fornitura di serie.

Praticare l’intaglio nel piano di lavoro e incassare il piano di cottura

Piano di lavoro in pietra naturale

① Superficie di lavoro

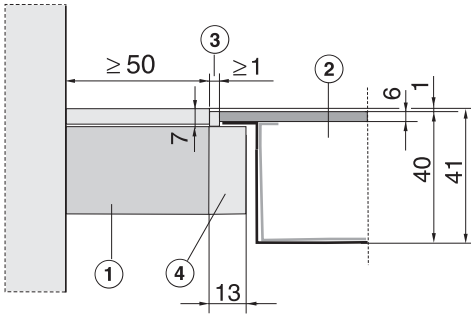
② Piano di cottura

③ Fessura

> Poiché le misure della lastra in vetroceramica e dell’intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm).

- Praticare l’intaglio nel piano di lavoro in base ai disegni.
- Far passare il cavo di alimentazione del piano di cottura verso il basso attraverso l’intaglio del piano di lavoro.
- Applicare il piano di lavoro ② nell’intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano di cottura.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.
- Spruzzare nella fessura rimasta ③ la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160°C).

> Utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta per la pietra naturale e seguire le istruzioni del produttore della guarnizione.

Piano di lavoro in legno massello / piastrellato / in vetro

① Piano di lavoro

② Piano di cottura

③ Fessura

④ Listelli in legno 13 mm (non forniti di serie)

Poiché le misure della lastra in vetroceramica e dell'intaglio nel piano di lavoro sono soggette a una certa tolleranza, la larghezza della fessura ③ può variare (min. 1 mm).

- Praticare l'intaglio nel piano di lavoro in base ai disegni.
- Fissare i listelli in legno ④ 7 mm sotto il bordo superiore del piano di lavoro (v. disegno).
- Far passare il cavo di alimentazione del piano di cottura verso il basso attraverso l'intaglio del piano di lavoro.
- Applicare il piano di lavoro ② nell'intaglio e centrarlo.
- Allacciare il piano di cottura.
- Verificare il funzionamento del piano di cottura.
- Spruzzare nella fessura rimasta ③ la guarnizione in silicone termoresistente (almeno 160°C).

Attenersi alle indicazioni del produttore della guarnizione in silicone.

Per le **piastrelle in pietra naturale** utilizzare esclusivamente una guarnizione in silicone adatta a questo materiale.

Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'elettrodomestico alla rete elettrica può essere eseguito solo da un elettricista qualificato che conosca perfettamente le norme generali e specifiche vigenti della locale azienda elettrica e operi nel rispetto delle stesse.
Miele non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da lavori di installazione, manutenzione o riparazione non a norma.

Inoltre Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttura di messa a terra. Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate.

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

I **dati di allacciamento** necessari sono indicati sulla **targhetta** e
devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Tensione di fase AC 230 V/ 50 Hz

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

Interruttore differenziale (salvavita)

Per una maggiore sicurezza, si consiglia di preporre alla macchina un salvavita con corrente di scatto di 30 mA.

Dispositivi di separazione

L'apparecchio deve poter essere **disattivato** mediante **dispositivi di scatto** per ogni polo. (Quando l'apparecchio è spento **l'apertura di contatto** deve essere di almeno **3 mm**). I dispositivi di separazione sono protezioni da sovracorrente e interruttori di protezione.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare il circuito elettrico dalla rete, dopo l'installazione procedere come descritto di seguito:

– **Fusibili**
  estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure

– **Protezioni automatiche**
  premere il pulsante di controllo (rosso), finché fuoriesce il pulsante centrale (nero) oppure

– **Protezioni da incasso**
  (interruttore automatico con caratteristiche di disinserimento del tipo B o C):
  portare la leva da 1 (accensione) a 0 (spegnimento). oppure:

– **Interruttore automatico differenziale**
  (salvavita) portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

> Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Cavo di allacciamento alla rete elettrica

L'apparecchio deve essere allacciato per mezzo di un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) di diametro adeguato osservando lo schema di allacciamento.

Rilevare le diverse possibilità di allacciamento dal relativo schema.

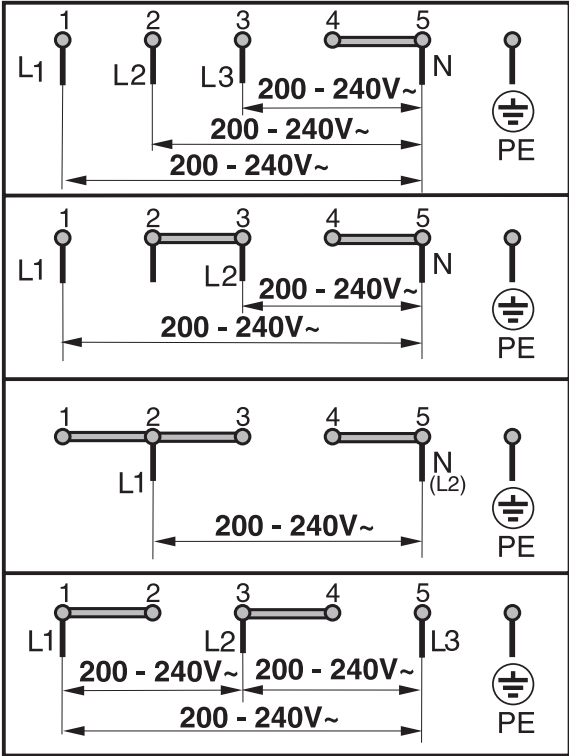
Sulla targhetta dati sono inoltre indicati la tensione di allacciamento consentita per questo apparecchio e il relativo valore di allacciamento.

Sostituzione del cavo di alimentazione

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione usare solo cavi del tipo H 05 VV-F (isolato in PVC). Il cavo è reperibile presso il produttore o il centro di assistenza.
La sostituzione del cavo deve essere eseguita da personale specializzato che opera nel rispetto delle norme vigenti in materia e delle indicazioni del fornitore di energia elettrica.

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta.

> Il conduttore di protezione deve essere avvitato all'allacciamento contrassegnato ⏚.

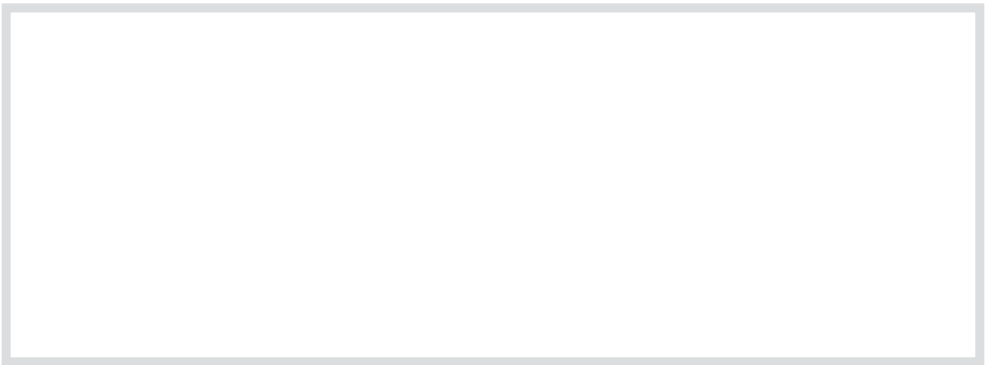
Schema di allacciamento

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Targhetta dati

Incollare qui l’allegata targhetta dati. Accertarsi che la definizione del modello dell’apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sulla copertina di queste istruzioni d'uso.

Il Servizio Clienti mette automaticamente in contatto il consumatore con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per prenotare il collaudo gratuito degli elettrodomestici o richiedere un intervento. Gli operatori Miele sono inoltre a disposizione per qualsiasi consulenza sui nostri prodotti e servizi.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie., Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Salvo modifiche / 1310

M.-Nr. 07 813 550 / 01

CE